https://publications.dainst.org
iDAI.publications
ELEKTRONISCHE PUBLIKATIONEN DES
DEUTSCHEN ARCHÄOLOGISCHEN INSTITUTS

Dies ist ein digitaler Sonderdruck des Beitrags / This is a digital offprint of the article

Ulrike Nowotnick – Steven Matthews

Meroe, Sudan. Connecting Foodways. Ein neues Projekt zu Esstraditionen in Nordost-Afrika und ihren kulturellen Verflechtungen

aus / from

e-Forschungsberichte

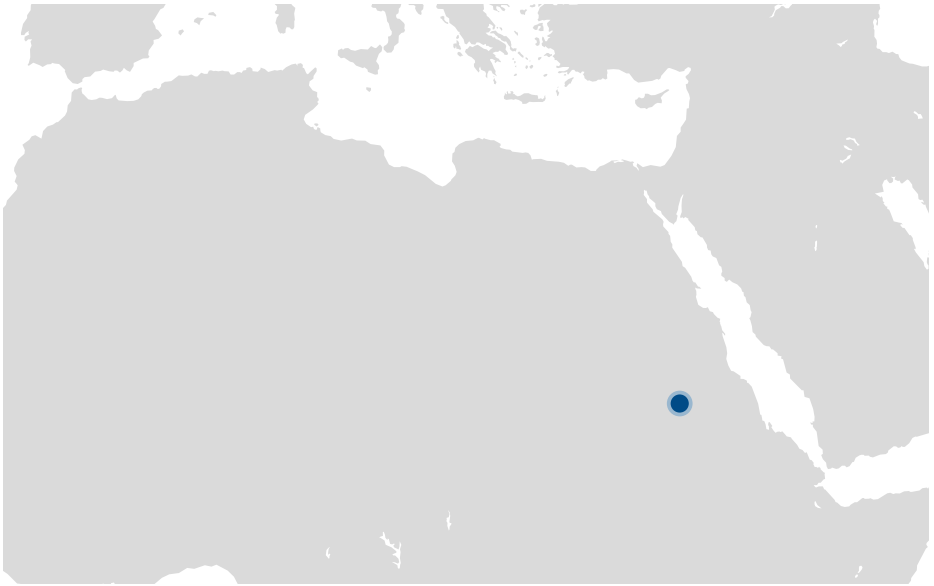
Ausgabe / Issue **1 • 2020**
Seite / Page **78–84**
urn:nbn:de:0048-efb.v0i1.1014.7 • 10.34780/efb.v0i1.1014

Verantwortliche Redaktion / Publishing editor
Redaktion e-Jahresberichte und e-Forschungsberichte | Deutsches Archäologisches Institut
Weitere Informationen unter / For further information see **https://publications.dainst.org/journals/efb**
ISSN der Online-Ausgabe / ISSN of the online edition **2198-7734**
ISSN der gedruckten Ausgabe / ISSN of the printed edition
Redaktion und Satz / **Janina Rücker (jahresbericht@dainst.de)**
Gestalterisches Konzept: Hawemann & Mosch
Länderkarten: © 2014 www.mapbox.com

©2020 Deutsches Archäologisches Institut
Deutsches Archäologisches Institut, Zentrale, Podbielskiallee 69–71, 14195 Berlin, Tel: +49 30 187711-0
Email: info@dainst.de / Web: dainst.org

Nutzungsbedingungen: Die e-Forschungsberichte 2020 des Deutschen Archäologischen Instituts stehen unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung – Nicht kommerziell – Keine Bearbeitungen 4.0 International. Um eine Kopie dieser Lizenz zu sehen, besuchen Sie bitte http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

Terms of use: The Research E-Papers 2020 of the Deutsches Archäologisches Institut is published under the Creative-Commons-Licence BY – NC – ND 4.0 International. To see a copy of this licence visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/ Powered by TCPDF (www.tcpdf.org)



MEROE, SUDAN

Connecting Foodways. Ein neues Projekt zu Esstraditionen in Nordost-Afrika und ihren kulturellen Verflechtungen

Zentrale des Deutschen Archäologischen Instituts
von Ulrike Nowotnick und Steven Matthews

e-FORSCHUNGSBERICHTE DES DAI **2020** · Faszikel 1

Focusing on past culinary practices, the "Connecting Foodways" project explores cross-cultural connections and technological transmission between the Middle Nile Valley and central and eastern Africa during the early Iron Age (ca. 1000 BC – 1000 AD). It is one of twelve projects of the DFG Priority Program "Entangled Africa" (SPP 2143), which explores inner-African relations and thereby develops new perspectives for joint archaeological research in Africa.

Kooperationspartner: National Corporation for Antiquities and Museums, Sudan (M. Suleiman Bashir); Tigray Culture and Tourism Bureau, Ethiopia (H. Teklay); Institute of Archaeology, University College London, UK (D. Fuller, L. Gonzalez Carretero); School of Chemistry, University of Bristol (J. Dunne); ARCHEA Group for Archaeometry (M. Daszkiewicz, G. Schneider).
Förderung: Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) Schwerpunktprogramm 2143 – „Entangled Africa".
Leitung des Projektes: S. Wolf, P. Wolf.
Team: S. Matthews, U. Nowotnick.

Das Thema Foodways, d. h. Essgewohnheiten und Kochtraditionen, gewinnt in der archäologischen Forschung zunehmend an Bedeutung. Diese betreffen nicht nur Überlebensstrategien oder die Domestikation bestimmter Tier- und Pflanzenarten, sondern auch kulturelle Aspekte von Ernährungsweisen und Verarbeitungsmethoden. Menschen essen nicht nur, um dem Körper Energie zuzuführen, sondern folgen dabei gleichzeitig festgelegten sozialen und kulturellen Konventionen, die in frühester Kindheit vom familiären

1 Hamadab, Sudan. Luftbildaufnahme des meroitischen Siedlungsplatzes am Nil als Beispiel für die dichte Kette urbaner Siedlungen, die sich ab dem 3. Jahrhundert v. Chr. in der Meroe Region herausbildete. Aufnahme von Nordosten. (Foto: P. Wolf)

Umfeld erlernt wurden. Daher bieten archäologische Relikte von Nahrungsmitteln und deren Zubereitung einen unmittelbaren Einblick in weniger öffentlich sichtbare Grundbedürfnisse und Aktivitäten vergangener Gesellschaften.

Mit dem Fokus auf antike Praktiken der Nahrungsmittelverarbeitung untersucht das Projekt „Connecting Foodways“ die kulturellen Verflechtungen und den Transfer von kulinarischen Gepflogenheiten in Nordost-Afrika während der frühen Eisenzeit (ca. 1000 v. Chr. – 1000 n. Chr.). Dabei werden archäologische, ethnografische und naturwissenschaftliche Analysemethoden kombiniert. Auf der Basis von bestimmten Kochutensilien, Kücheninstallationen und Nahrungsmitteln lassen sich regionale kulinarische Traditionen definieren, unter anderem im Mittleren Niltal, in Nordäthiopien, Eritrea und im Tschad. Gemeinsamkeiten in den funktionellen Merkmalen dieser Traditionen werden schließlich den Transfer bestimmter Nahrungsmittel und ihrer Verarbeitungstechnologien deutlich machen und auf diese Weise auch alltägliche, nicht-elitäre Kontakte zwischen benachbarten Regionen offenlegen.

Das Projekt ist eines von zwölf Projekten der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) im Schwerpunktprogramm „Entangled Africa“ (SPP 2143), welches seit Dezember 2018 innerafrikanische Beziehungen in den Mittelpunkt der Forschung stellt und damit neue Perspektiven für gemeinsame archäologische Fragestellungen in Afrika entwickelt.

Forschungsgeschichtlicher Hintergrund

Ideale Vorrausetzungen, um neue Betrachtungsweisen für überregionale Studien in der afrikanischen Archäologie anzuwenden, bietet die Region um Meroe im Mittleren Niltal (Abb. 1). Forschungsgeschichtlich wurde das Gebiet im heutigen Sudan anfänglich eher als faszinierender Appendix des mächtigen Nachbarn Ägypten angesehen, anstatt als Schauplatz eigenständiger Kulturentwicklung und Herrschaftsgebiet einiger der bekanntesten afrikanischen Zivilisationen.

Eine dieser frühen Hochkulturen ist das Reich von Kusch (ca. 800 v. Chr. – 400 n. Chr.), dessen Kernregion zunächst um die Hauptstadt Napata und später weiter südlich um Meroe liegt. Zuvor, während des

2

3

2 Meroe, Sudan. Königlicher Pyramidenfriedhof, ca. 270 v. Chr. – 340 n. Chr. (Foto: P. Wolf)

3 Hamadab. Ausgrabung eines nicht-elitären Wohnhauses aus dem 2. – 4. Jahrhundert n. Chr., welches reichhaltige Funde und Befunde des täglichen Lebens enthielt. Im Vordergrund eine Küche mit im Boden installierten Herdgefäßen. (Foto: P. Wolf)

Neuen Reiches (ca. 1550–1070 v. Chr.), hatte das pharaonische Ägypten den Norden von Kusch beherrscht und die dortige Religion, Kunst und Architektur stark geprägt. Deshalb basieren die grundlegenden Kulturmerkmale der kuschitischen Elite auf altägyptischen Formen und Formeln noch bis weit in seine eisenzeitliche Periode hinein (Abb. 2).

Entsprechend konzentrierten sich archäologische Untersuchungen zur Kultur und den Außenbeziehungen von Kusch vor allem auf die Verbindungen mit Ägypten und dem Mittelmeerraum und nahmen dabei überwiegend elitäre Lebensstile und Handelskontakte mit dem Norden in den Blick. Mit den seit etwa zwei Jahrzehnten vermehrt durchgeführten Siedlungsgrabungen im Reich von Kusch bietet sich die Möglichkeit, nun auch seine afrikanische Verwurzelung und Vernetzung genauer zu beobachten und zu beschreiben (Abb. 3).

Vergleichende Studien haben gezeigt, dass sich die Ernährungsgewohnheiten in Afrika grundsätzlich von denen der mediterranen und nahöstlichen Küche unterschieden. Beispielsweise lassen sich die Getreidebrei-Traditionen im subsaharischen Afrika klar von der Brotback-Tradition des Nahen Ostens und Ägyptens abgrenzen (Haaland 2007). Dementsprechend ist eine geografisch-kulturelle Trennung erkennbar: zwischen dem Nahen Osten mit den zum Brotbacken genutzten Wintergetreidesorten Emmer und Gerste, und der afrikanischen Sahelzone mit Sommerhirsen, die zu Brei, Getreidebier und Fladenbrot verarbeitet wurden (Abb. 4. 5). Diese unterschiedlichen Nahrungsmitteltraditionen treffen noch heute im Mittleren Niltal aufeinander und sind an Hand materieller Spuren auch in den archäologischen Befunden klar nachvollziehbar.

Inwieweit die Esskultur Meroes von der nahöstlichen Küche beeinflusst oder in der afrikanischen Tradition verwurzelt war und wie sich dies in verschiedenen Kulturbereichen und Gesellschaftsschichten niederschlug, bildet einen zentralen Forschungsgegenstand unseres Projektes. Es gibt konkrete Hinweise, dass sich beide Traditionen bereits in der Zeit von Kusch überschnitten haben. Beispielsweise hielt sich die ägyptische Kultpraktik des Brotopfers in Kusch bis in die ersten nachchristlichen Jahrhunderte; allerdings nur formell, denn gleichzeitig wurde der traditionell verwendete

4 Meroe. Sorghumhirse (sudan. *dhurra*) war ein wichtiges Grundnahrungsmittel im Reich von Kusch und wird noch immer in der Region angebaut. (Foto: U. Nowotnick)

Weizen nun durch die lokale Hirseart *Sorghum bicolor* ersetzt (Anderson u. a. 2007).

Forschungsvorhaben

Mit den vielfältigen Hinterlassenschaften einer dichten urbanen Siedlungskammer um Meroe birgt die Region reichhaltige Belege für antike Alltagskultur und Lebensbedingungen der kuschitischen Bevölkerung. Für das Forschungsvorhaben sind vorerst keine neuen Ausgrabungen notwendig. Kochtöpfe und Gebrauchsgeschirr sind bereits im Fundmaterial vieler Siedlungskorpora enthalten. Ihre Aussagekraft hinsichtlich der eingesetzten Verarbeitungsmethoden und Kochtraditionen wurde allerdings noch nicht erschöpfend analysiert. Wir nutzen die in der Forschung bisher unterrepräsentierten gewöhnlichen Siedlungswaren als Indikator für die Grundbedürfnisse der Menschen, die sie zur Bewältigung der täglichen Routine einsetzten. Mit entsprechenden Analysen lassen sich wichtige Hinweise aus den Form- und Materialeigenschaften sowie aus den Gebrauchsspuren der Küchengefäße herausarbeiten. Zusätzlich zu Kücheninstallationen und Kochtöpfen haben auch organische Speisereste die Jahrtausende überdauert. Aus Samen, Tierknochen und organischen Rückständen können mit naturwissenschaftlichen Analysemethoden konkrete Erkenntnisse zu den verwendeten Lebensmitteln und ihrer Zubereitung generiert werden.

Eine umfangreiche Materialbasis für die Erforschung regionaler Esstraditionen liefert die detailliert erforschte Stadtsiedlung Hamadab (Wolf u. a. 2015) nahe der Hauptstadt Meroe. Die in den vergangenen Jahren dort ausgegrabenen Küchen mit Herdstellen, Reibsteinen und Kochtöpfen, in denen sich noch viele organische Speisereste erhalten haben, beleuchten die lokalen Gepflogenheiten im Nahrungsspektrum, der Zubereitung und dem Verzehr von Lebensmitteln (Abb. 6). Diese werden durch vergleichbare Befunde von anderen Fundplätzen aus der Region ergänzt.

Für das Projekt haben wir zunächst geeignete Sammlungen identifiziert und Kooperationspartner kontaktiert, damit Alt-Bestände in Museen, Grabungshäusern und Fundmagazinen nochmals auf ihre funktionale Aspekte hin untersucht und neu bewertet werden können. Wir sind überzeugt, dass

5 Hamadab. Brot aus Sorghum, einer afrikanischen Hirseart, wird traditionell auf einer flachen Backplatte (sudan. *doka*) zubereitet. (Foto: U. Nowotnick)

die Konvolute mit Hilfe der unten aufgezeigten Untersuchungsmethoden neue Erkenntnisse sowohl hinsichtlich ihrer Verwendung in der Nahrungsmittelverarbeitung als auch zu überregionalen Verflechtungen mit benachbarten Regionen bereithalten.

Die Funde und Befunde werden mit unterschiedlichen Methoden untersucht:

Kontextanalyse: Küchen und Kochinstallationen in den Siedlungen des Untersuchungsgebietes bilden den grundlegenden Kontext für die Etablierung von Ess- und Kochtraditionen auf regionaler Ebene.

Klassifikation des Kochgeschirrs: Vorratsgefäße, Kochtöpfe und Essgeschirr werden hinsichtlich ihrer Form, Herstellung und Verwendung untersucht, um individuelle Typen von Kochutensilien zu identifizieren und spezifischen Zubereitungsmethoden zuzuordnen.

Materialtests an Keramik: Laboranalysen der physikalischen, mechanischen und funktionellen Eigenschaften von Keramikgefäßen (Abb. 7) liefern naturwissenschaftliche Informationen zur Herstellungstechnologie und Verwendbarkeit von bestimmten Waren, beispielsweise inwieweit sich ein bestimmter Topf zum Kochen, zum Lagern von trockenen Waren oder für Flüssigkeiten eignete.

Analyse von Speiseresten: Mikroskopische und makroskopische Analysen von Krusten, Samen und Tierknochen grenzen die Verfügbarkeit bestimmter Lebensmittel und Ernährungspräferenzen einer Region ein. Organische Rückstände in den Poren der Keramikgefäße und Speisereste lassen auf die Inhaltsstoffe und somit auf die Nutzung bestimmter Gefäßtypen schließen.

Ethnoarchäologie: Die Beobachtung traditioneller Ernährungspraktiken im heutigen Äthiopien und Sudan bieten wertvolle Einblicke in die Bandbreite der dortigen Verarbeitungsmethoden und Essgewohnheiten und die damit verbundenen sozialen Gepflogenheiten.

Darauf aufbauend werden die antiken Koch- und Esstraditionen in Nordost-Afrika in drei sukzessiven Arbeitsschritten näher erfasst und beschrieben:

6 Hamadab. Sequenz von Kochinstallationen (ca. 2. – 4. Jh. n. Chr.) in einer Küche der meroitischen Siedlung. (Foto: P. Wolf)

- Auf der Grundlage der jeweiligen materiellen Kultur und der organischen Reste aus lokalen archäologischen Küchenbefunden werden kulinarische Traditionen in verschiedenen Regionen definiert.

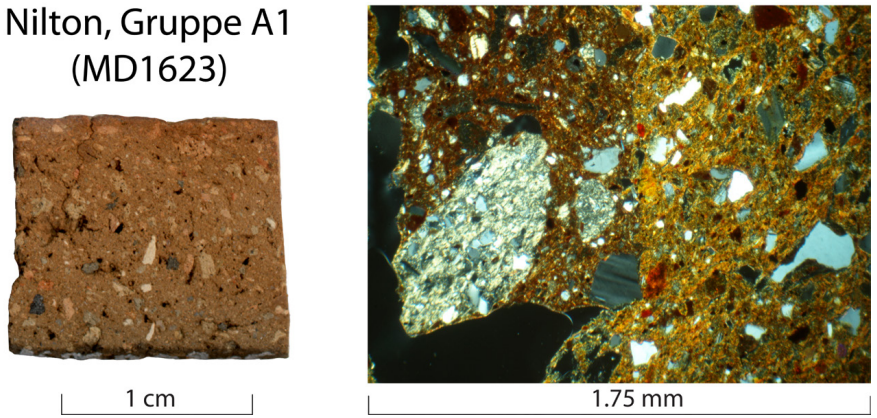
- Ausgehend von der Fallstudie um Meroe werden diese kulinarischen Traditionen anhand von publizierten Materialien und Museumsbeständen über einen größeren Raum verglichen, und damit auch die Qualität und Intensität kultureller Kontakte in Nordost-Afrika bestimmt. Hierbei arbeiten wir explizit kulturübergreifend und nutzen das archäologische Potential aus verschiedenen Naturräumen, beispielsweise dem Niltal, den angrenzenden Savannenlandschaften und dem äthiopischen Hochland, um auch Gruppen in Betracht zu ziehen, die traditionell wenige Hinweise auf kulturelle Kontakte aufweisen.

- Schließlich muss die Komplexität der kulinarischen Transfers, nicht nur im Hinblick auf historische Prozesse, wie Handel, Migration oder Konflikt, sondern auch im Kontext alltäglicher, saisonaler und generationenbezogener Kulturkontakte evaluiert werden.

Die empirische Herangehensweise zielt auf die Erforschung längerfristiger und kumulativer Vernetzungen während der frühen Eisenzeit in Nordost-Afrika, beispielsweise zwischen dem Reich von Kusch, den Gruppen der angrenzenden Regionen und den prä-aksumitischen Kulturen des Hochlands. Auf diese Weise wollen wir dazu beisteuern, den innerafrikanischen Beitrag zu diesen kulturellen Identitäten historisch besser zu verstehen.

Literatur

Anderson u. a. 2007
J. R. Anderson – A. C. D'Andrea – A. Logan – M. A. Salah el-Din, Bread moulds from the Amun Temple at Dangeil, Nile State. An Addendum, Sudan & Nubia 11, 2007, 89–93



7 Makroaufnahme und Dünnschliff eines handgefertigen Gefäßtyps, welcher als Kochinstallation in meroitischen Küchen verwendet wurde (siehe Abb. 6). Durch den Zuschlag von groben Ton- und Schamottepartikeln wurden diese Nilton-Gefäße hitzebeständiger gemacht. (Fotos: M. Daszkiewicz, G. Schneider)

Haaland 2007
R. Haaland, Porridge and pot, bread and oven. Food ways and symbolism in Africa and the Near East from the Neolithic to the present, Cambridge Archaeological Journal 17, 2007, 165–182

Matthews – Nowotnick 2019
S. Matthews – U. Nowotnick, Culinary interactions. Connecting foodways in Early Iron Age Africa, Azania: Archaeological Research in Africa 10, 2019

Wolf u. a. 2015
P. Wolf – U. Nowotnick – C. Hof, Hamadab – Insights into development and lifestyle of a Meroitic urban settlement, in: M. Zach (Hrsg.), The Kushite world. Proceedings of the 11th International Conference for Meroitic Studies in Vienna on 1. – 4. September 2008, Beiträge zur Sudanforschung 9 (Vienna 2015) 123–139